

SALIZÁ[®]

BT

Amaretto Veneziano

“ Nel sestiere di Castello, non lontano da piazza San Marco, è possibile giungere alla SALIZÁ o SALIZADA DEL PIGNATTER, sotto il cui arco è incastonata una pietra rossa a forma di cuore: la leggenda vuole che le coppie che vi si recano assieme si ameranno per sempre”. Questa è la storia veneziana che ricorda il nome dell'amaretto Salizá, un vero distillato di mandorle nato dalla ricetta di Bepi Tosolini, senza coloranti ed aromi artificiali.

0% CONSERVANTI, 0% AROMI ARTIFICIALI, 0% COLORANTI

VARIETÀ:

Infuso e distillato di mandorle italiane e Brandy invecchiato

GRADAZIONE:

28% vol.

DISTILLAZIONE ARTIGIANALE:

In alambicchi a vapore di erboristeria

COLORE:

Arancio scuro

PROFILO SENSORIALE:

Distillato molto armonico, naturale e bilanciato. Caldo e avvolgente con note di miele e albicocca candita. Al naso delicati sentori di mandorle macinate, toffee e bucce d'arancia. Al palato si presenta vellutato e piacevolmente dolce. Finale lungo e ammandorlato.

CONSIGLIO DI SERVIZIO:

Perfetto liscio o con ghiaccio, ideale anche nella preparazione di cocktails e dolci. Ingrediente principale del “Salizá Sour” (4,5 cl. Amaretto Salizá, 3 cl. Succo di limone, 2 cl. sciroppo di zucchero, 1 bianco d'uovo)



0,7L



BEST BUY



2016



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE